

การแปรรูปมะม่วงเบาเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา (มะม่วงเบาแช่อิ่ม มะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง และน้ำมะม่วงเบา)

รายละเอียดหลักสูตร

มะม่วงเบา เป็นมะม่วงมาจากภาคใต้ของไทยที่มีผลขนาดเล็กประมาณไข่ไก่ นิยมรับประทานดิบมีรสเปรี้ยว จึงรับประทานกับพริกเกลือ น้ำปลาหวานและกะปิหวาน มีการนำแปรรูปบ้าง ได้แก่ มะม่วงเบาแช่อิ่ม ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยม แต่มะม่วงเบาแช่อิ่มที่ขายในปัจจุบันมีอายุการเก็บสั้น และเกิดการเสื่อมเสียในระหว่างการเก็บ ถึงแม้จะเก็บในอุณหภูมิแช่เย็น โดยมีกลิ่นแอลกอฮอล์และเกิดฟอง ซึ่งเกิดจากการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ผู้ผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มจึงจำเป็นต้องเข้าใจถึงหลักการและกระบวนการผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่มที่ถูกต้อง ซึ่งไม่จำเป็นต้องแต่งสีและใช้วัตถุกันเสีย เนื่องจากมะม่วงเบาแช่อิ่มที่ดีจะมีคุณภาพดี คือ มีสีเหลืองตามธรรมชาติ มีกลิ่นรสที่ดีของผลไม้หมักดอง และไม่มียีสหรือกลิ่นแอลกอฮอล์ ทำให้ผลิตภัณฑ์มะม่วงเบาแช่อิ่มที่ได้ปลอดภัยต่อการบริโภคทั้งทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ รวมถึงผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บเพิ่มขึ้น แต่ถ้าต้องการเพิ่มอายุการเก็บและรักษาที่อุณหภูมิปกติสามารถนำมาแปรรูปต่อเป็นมะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้งได้ นอกจากนี้ มะม่วงเบาเป็นมะม่วงที่มีกลิ่นรสที่เป็นเอกลักษณ์ ทำให้มะม่วงเบาดิบเป็นมะม่วงพันธุ์เดียวที่สามารถนำมาทำเป็นน้ำมะม่วงได้ โดยทำเป็นน้ำผลไม้ปั่น ในหลักสูตรนี้จึงเป็นการอบรมการผลิตน้ำมะม่วงเบาบรรจุขวดที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้และเข้าใจหลักการผลิตมะม่วงเบาแช่อิ่ม มะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง และน้ำมะม่วงเบา และการเลือกภาชนะบรรจุที่เหมาะสม รวมถึงหลักการแปรรูปด้วยความร้อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา

วิทยากร ดร.พิศมัย ศรีชาเยช และ คุณณัฐตา รอดขวัญ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้ประกอบการด้านอาหาร เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพ นักวิชาการ นักศึกษา และประชาชนทั่วไป

ระยะเวลาการฝึกอบรม

วันอังคารที่ 18 กุมภาพันธ์ 2568

สถานที่ฝึกอบรม

บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติที่ ชั้น 6 ห้อง 640 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน

คนละ 2,000 บาท (รวมค่าวัสดุฝึก และ เอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม

20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

ขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

หลักสูตรและกำหนดการฝึกอบรม

วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2568 เนื้อหาและรายละเอียด

08:30 - 09:00 น. ลงทะเบียน

ภาคบรรยาย

09:00 - 11:00 น. วิทยากร : ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับมะม่วงเบา หลักการแปรรูปมะม่วงเบาแช่อิ่ม มะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง และน้ำมะม่วงเบา สาเหตุการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์และจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง

ภาคปฏิบัติ

11:00 - 12:00 น. วิทยากร : ดร.พิศมัย ศรีชาเยช

คุณณัฐตา รอดขวัญ

การแปรรูปมะม่วงเบาแช่อิ่ม มะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง และน้ำมะม่วงเบา พักกลางวัน

12:00 - 13:00 น.

13:00 - 16:00 น.

การแปรรูปมะม่วงเบาแช่อิ่ม มะม่วงเบาแช่อิ่มอบแห้ง และน้ำมะม่วงเบา (ต่อ) ตอบข้อซักถามและสรุป

16:00 - 16:30 น.